Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

studio

Speiseeismaschine
Machine à crème glacée|
Macchina per il gelato

Deutsch.....Seite 7
Français.....Page 23
Italiano .....Pagina 43

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

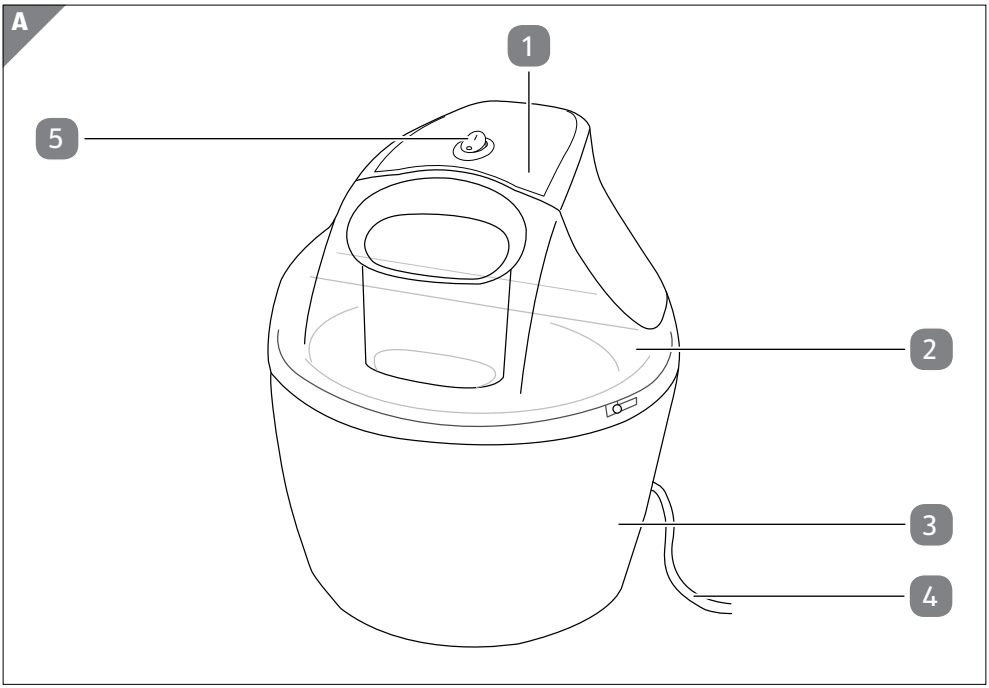
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

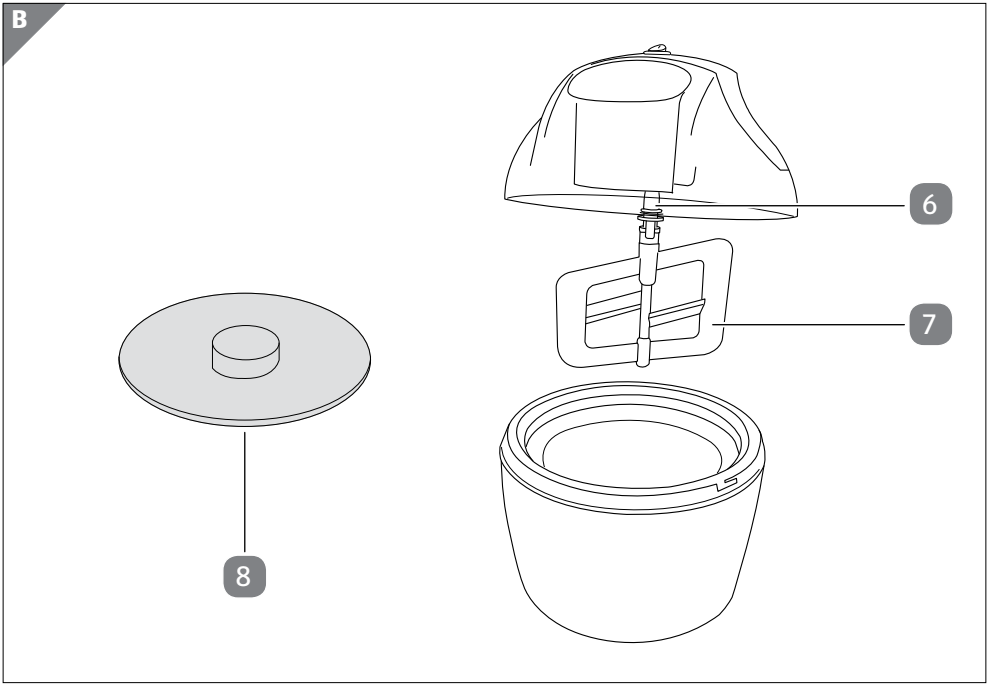
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

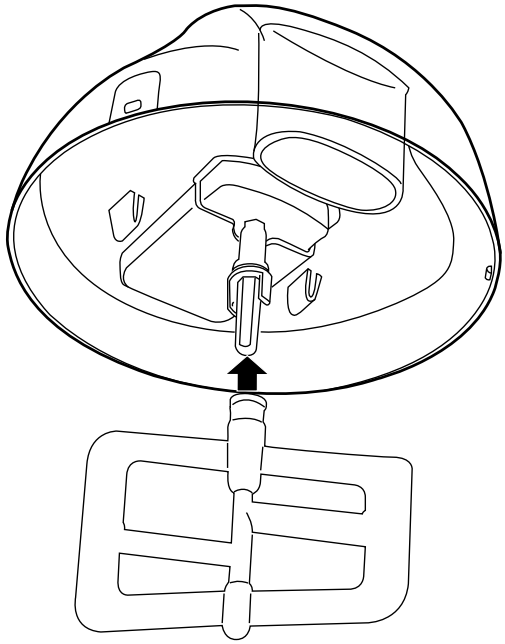
Übersicht **4**
Verwendung **5**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit **8**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
Sicherheitshinweise 8
Erstgebrauch **12**
Eismaschine und Lieferumfang prüfen 12
Grundreinigung 13
Eismaschine zusammensetzen **13**
Eis herstellen **14**
Tipps und Tricks 14
Eis in der Eismaschine zubereiten 16
Rezepte 17
Reinigung **19**
Aufbewahrung **19**
Fehlersuche **20**
Technische Daten **21**
Konformitätserklärung **21**
Entsorgung **21**
Verpackung entsorgen 21
Altgerät entsorgen 21
Garantie **61**
Garantiekarte 61
Garantiebedingungen 62

Dok./Rev.-Nr. 92862_20150303

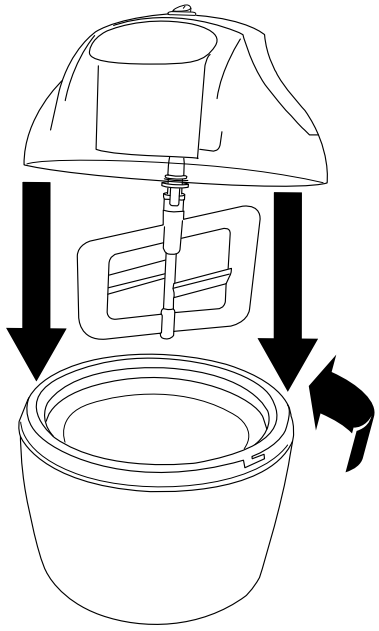

A
1
5
2
3
4


B
6
7
8

C



D



Lieferumfang/Teile

1. Motoreinheit
2. Deckel
3. Eisbehälter mit rutschfesten Standfüßen
4. Netzkabel und Netzstecker
5. Ein-/Ausschalter I/O
6. Verbindungsstück
7. Rührschaufel
8. Deckel zur Aufbewahrung

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Speiseeismaschine. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und zum Gebrauch.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird die Speiseeismaschine im Folgenden nur „Eismaschine“ genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Eismaschine einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Eismaschine führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Eismaschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf der Eismaschine oder auf der Verpackung verwendet.

WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS! Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Gebrauch.

CE

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen den EG-Richtlinien.

Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bescheinigt, dass ein Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht. Das GS-Zeichen zeigt an, dass bei bestimmungsgemäßer Verwendung oder vorhersehbarer Verwendung die Sicherheit und Gesundheit von Personen nicht gefährdet sind.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Eismaschine ist ausschließlich zum Zubereiten von Speiseeis in Wohnräumen konzipiert. Sie ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Benutzen Sie die Eismaschine wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Eismaschine ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Explosionsgefahr!

Wenn Sie explosionsfähige Stoffe, wie z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, in der Eismaschine lagern, kann es zur Explosion kommen.

- Lagern Sie niemals explosionsfähige Stoffe in der Eismaschine.

WARNUNG!
Salmonellengefahr!

Wenn Sie bestimmte Lebensmittel oder Zutaten für die Zubereitung des Speiseeises verwenden und nicht auf die Hygiene achten, kann es zur Salmonellenbildung kommen.

- Achten Sie beim Zubereiten von Speiseeis besonders auf Hygiene. Waschen Sie sich regelmäßig die Hände und reinigen Sie vor und nach dem Gebrauch der Eismaschine die Teile der Eismaschine gründlich wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
- Bereiten Sie für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften, wie z. B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen, Rezepte ohne rohes Ei zu.
- Verwenden Sie für Eisrezepte mit rohem Ei immer frische Eier und lagern Sie diese im Kühlschrank.

- Stellen Sie die vorbereitete Eismasse sofort in den Kühlschrank und bewahren Sie sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
- Frieren Sie angetautes oder aufgetautes Eis auf keinen Fall wieder ein.
- Verzehren Sie das fertig zubereitete Speiseeis sofort.
- Lagern Sie Eis aus frischen Zutaten höchstens 1 Woche im Gefrierschrank bei -18 °C. Verwenden Sie hierfür am Besten den mitgelieferten Deckel zur Aufbewahrung.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu Kurzschlüssen oder elektrischen Schlägen führen.

- Schließen Sie die Eismaschine nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild der Eismaschine (220–240 V~/50 Hz) übereinstimmt.
- Schließen Sie die Eismaschine nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie sie bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Benutzen Sie die Eismaschine nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder defekt ist. Überlassen Sie die Reparatur der Eismaschine Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt.
- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät zusammengebaut ist.
- Öffnen Sie nicht das Gehäuse.
- Halten Sie die Eismaschine von offenem Feuer, heißen Flächen und extremen Temperaturen fern.
- Halten Sie die Motoreinheit, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Benutzen Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Vermeiden Sie das Knicken, Quetschen und Einklemmen des Netzkabels und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.

- Beachten Sie die Bedienzeiten der Eismaschine im Kapitel „Eis herstellen“.
- Lagern Sie die Eismaschine nie so, dass sie in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach der Eismaschine, wenn sie ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall oder wenn Flüssigkeit ins Gehäuse gelangt sofort den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor erneuter Verwendung prüfen.
- Achten Sie darauf, dass weder Sie noch Kinder Gegenstände in die Eismaschine hineinstecken.
- Bevor Sie die Eismaschine zusammen- oder auseinanderbauen, wenn Sie sie nicht benutzen, sie reinigen, wenn eine Störung auftritt oder es gewittert, schalten Sie die Eismaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Achten Sie bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, dass dieses den gültigen Sicherheitsbestimmungen entspricht.

WARNUNG!
Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Diese Eismaschine kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Eismaschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre von der Eismaschine und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie die Eismaschine während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie oder den Verpackungsmaterialien spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen, diese über den Kopf stülpen oder sie verschlucken und daran ersticken.
- Achten Sie darauf, dass Kinder die Eismaschine nicht am Netzkabel von der Arbeitsfläche ziehen können.
- Bewahren Sie die Eismaschine unerreichbar für Kinder auf.

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!

Bei unsachgemäßem Gebrauch der Eismaschine kann es zu Erfrierungen und anderen Verletzungen kommen.

- Greifen Sie nicht in die laufende Eismaschine.
- Halten Sie Haare, Kleidung und andere Gegenstände von der laufenden Eismaschine fern.
- Fassen Sie den inneren Metalleinsatz des tiefgekühlten Eisbehälters nicht mit nassen Händen an.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Eismaschine kann zu Beschädigungen der Eismaschine oder zur Blockierung der Rührschaufel führen.

- Stellen Sie die Eismaschine auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Stellen Sie die Eismaschine nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Tauchen Sie die Motoreinheit der Eismaschine zum Reinigen niemals in Wasser. Die Motoreinheit der Eismaschine kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie die Eismaschine keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden sie dadurch zerstören.
- Benutzen Sie die Eismaschine und das Zubehör nicht mehr, wenn die Eismaschine oder das Zubehör Verformungen, Risse oder Sprünge aufweisen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Eismaschine vor.

- Lassen Sie den Eisbehälter vollständig trocknen, bevor Sie ihn tiefkühlen.
- Benutzen Sie zum Entnehmen des fertigen Eises ausschließlich Gummischaber oder Holzutensilien.
- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst nach Einschaltung der Eismaschine in den Eisbehälter.
- Schalten Sie die Eismaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein.
- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Bevor Sie die Motoreinheit mit Deckel entfernen, um Zubehörteile auszuwechseln, schalten Sie die Eismaschine aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Eismaschine komplett zum Stillstand kommen.
- Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter die Eismaschine, da einige Möbel mit Lacken und Kunststoffen beschichtet und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, deren Bestandteile die Standfüße der Eismaschine angreifen können.
- Entsorgen Sie den Eisbehälter, falls aus diesem Flüssigkeit austritt.
- Wenn der Überhitzungsschutz die Eismaschine ausschaltet, ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie mindestens 15 Minuten, bevor Sie die Eismaschine wieder einschalten, damit der Motor sich abkühlen kann.

Erstgebrauch

Eismaschine und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Eismaschine beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie die Eismaschine aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
3. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A** und **B**).
4. Prüfen Sie, ob die Eismaschine Schäden aufweist. Ist dies der Fall, verwenden Sie die Eismaschine nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
5. Bewahren Sie den Verkaufskarton auf. Die Eismaschine kann in diesem aufbewahrt werden, wenn Sie diese für längere Zeit nicht benutzen.
6. Stellen Sie die Eismaschine auf eine ebene, stabile, feuerfeste und vor Spritzwasser geschützte Fläche.

Grundreinigung

– Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Eismaschine wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben:
  - Motoreinheit
  - Deckel
  - Eisbehälter
  - Rührschaufel

Eismaschine zusammensetzen

1. Stecken Sie die Motoreinheit 1 auf den Deckel, bis sie einrastet.
2. Stecken Sie das Verbindungsstück 6 mit der abgeflachten Seite in die Öffnung der Motoreinheit.
3. Stecken Sie die Rührschaufel 7 auf das Verbindungsstück, wie in **Abb. C** dargestellt.
4. Befüllen Sie den Eisbehälter.
5. Setzen Sie den Deckel 2 auf den Eisbehälter 3, wie in **Abb. D** dargestellt.
6. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.

Sie haben die Eismaschine zusammengesetzt und können diese benutzen.

Eis herstellen

HINWEIS!
Bei der ersten Benutzung kann es zur Geruchsbildung kommen. Dies ist konstruktionsbedingt und kein Gerätefehler. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Tipps und Tricks

Allgemein

- Je länger die Maschine läuft, umso fester wird das Eis.
- Mit der Eismaschine lassen sich auch leichte Sorbets zubereiten. Beim Sorbet wird auf Sahne und Milch verzichtet. Stattdessen werden Fruchtsaft oder -püree, Wein oder Champagner verwendet.
- Fruchteis und Sorbet sollte nach der Zubereitung sofort entnommen und in ein geeignetes Gefäß umgefüllt werden. Stellen Sie dieses Gefäß noch einige Zeit in den Gefrierschrank, damit das Eis vollständig fest wird.
- Ein besseres Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie die Zutaten vor dem Einfüllen in die Eismaschine kräftig mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine durchrühren. Dadurch erhöht sich das Volumen der Mischung.
- Umso höher der Fettanteil der Sahne, desto gehaltvoller und cremiger ist das Eis.
- Besonders gut gelingt Ihnen Ihr Fruchteis, wenn Sie dazu ausschließlich vollreife Früchte verwenden. Diese sind nicht nur sehr süß, ihr Mus eignet sich auch optimal für die Verarbeitung in der Eismaschine.
- Die Einhaltung der genauen Mengen ist wichtig, denn Eis wird körnig, wenn zu wenig Zucker verwendet wird und nicht fest bei Zugabe von zu viel Zucker.
- Soll das Eis besonders cremig werden, empfiehlt sich die Verwendung von Eispulver. Den cremigen Schmelzeffekt, der sich mit Eispulver erzielen lässt, erreicht man sonst nur durch die Zugabe von Eigelb, was das Eis jedoch anfällig für Salmonellen macht. Mit Eispulver lässt sich die Gefahr umgehen und dennoch cremiges Eis herstellen.

Zutaten

- Eine hohe Eisqualität erreichen Sie vor allem durch hochwertige, frische Zutaten.
- Milchprodukte mit hohem Fettgehalt (wie z. B. Sahne, Crème fraîche, Crème double, Mascarpone) sorgen für Cremigkeit und sind Geschmacksträger.
- Aus fettarmem Joghurt, Buttermilch, fettarmer Milch, Magerquark und viel frischem Obst lässt sich leichtes und kalorienarmes Eis herstellen. Zwar ist dieses nicht ganz so cremig wie Sahne-Eis, dafür ist es jedoch figurfreundlich und be-

sonders bei kalorien- und fettarmen Diäten bestens geeignet.
Zum Süßen können Sie auch Honig oder Süßstoff verwenden.

- Verwenden Sie für Rezepte, in denen der Zucker nicht aufgelöst wird, besonders feinen Zucker. Zucker sorgt für eine festere Konsistenz und verhindert gleichzeitig die Bildung großer Eiskristalle.
- Puderzucker löst sich leichter auf als Kristallzucker.
- Wenn Sie tiefgefrorene Früchte verwenden, brauchen Sie diese nicht vollständig auftauen zu lassen. Zum Beispiel lassen sich noch halb gefrorene Früchte besser pürieren.
- Bei Zugabe von Alkohol bleibt das Eis weicher.
- Beachten Sie bei der Eiszubereitung mit alkoholhaltigen Getränken, dass Alkohol den Kühlprozess verlangsamt.
- Dosieren Sie den Alkohol sparsam und fügen Sie ihn erst kurz vor der Fertigstellung hinzu.

Zubereitung

- Das Eis wird Ihnen besonders gut gelingen ,wenn Sie sowohl den Eisbehälter als auch die vorbereitete Eismasse vor der Eisbereitung ausreichend kühlen.
- Sollen im Eis feste Zutaten wie Obststückchen, Krokant oder Schokosplitter enthalten sein, so empfiehlt es sich, diese erst kurz vor Ende der Eiszubereitung hinzuzugeben. Auf diese Weise bleiben die Stückchen ganz und werden nicht matschig.
- Das fertige Eis ist weich und löffelfähig. Servieren Sie es sofort. So schmeckt es am Besten.
- Wenn das Eis nach ca. 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit erreicht hat, stellen Sie es noch eine kurze Zeit in den Gefrierschrank.

24 Stunden vorher

Eisbehälter einfrieren

1. Lassen Sie den Eisbehälter 3 vollständig trocknen, bevor Sie ihn einfrieren.
2. Verpacken Sie den leeren Eisbehälter möglichst in einem Gefrierbeutel/einer Plastiktüte und verschließen Sie diese/n, damit sich keine Eisablagerungen bilden.
3. Stellen Sie den verpackten Eisbehälter aufrecht und gerade für mindestens 24 Stunden in den Gefrierschrank (bei -18 °C oder kälter).
4. Nehmen Sie den Eisbehälter erst direkt vor der Eiszubereitung aus dem Gefrierschrank, damit er möglichst kalt ist.

4 Stunden vorher

Eismasse vorbereiten

1. Bereiten Sie die Eismasse nach Rezept zu.
2. Stellen Sie die vorbereitete Eismasse für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank.

Eis in der Eismaschine zubereiten

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Bei unsachgemäßer Verwendung der Eismaschine kann die Eismasse an den Innenseiten des Eisbehälters festfrieren.

- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst in den Eisbehälter, wenn die Eismaschine zusammengesetzt und eingeschaltet ist.
- Schalten Sie die Eismaschine während der Zubereitung nicht aus.
- Arbeiten Sie zügig, damit der Eisbehälter und die Eismasse möglichst wenig an Kälte verlieren.

1. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gefrierschrank.
2. Stecken Sie das Verbindungsstück 6 und die Rührschaufel 7 in die Motoreinheit 1, wie im Kapitel „Eismaschine zusammensetzen“ beschrieben.
3. Setzen Sie den Deckel 2 mit der Motoreinheit auf den Eisbehälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
5. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter 5 auf **I**.
6. Gießen Sie die vorbereitete Eismasse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter.
7. Lassen Sie die Eismaschine ca. 15 bis 30 Minuten arbeiten, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

HINWEIS!
Wenn das Eis nach ca. 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit erreicht hat, stellen Sie es noch eine kurze Zeit in den Gefrierschrank.

8. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter 5 auf **0**, um die Eismaschine auszuschalten.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
10. Drehen Sie den Deckel 2 gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

HINWEIS!
Zum leichten Abnehmen der Motoreinheit fassen Sie diese mit beiden Händen links und rechts an und heben Sie sie dann ab.

11. Entnehmen Sie das fertige Eis mit einem Gummischaber oder einem Holzlöffel (nicht im Lieferumfang enthalten).
    Das fertige Eis ist löffelweich. Sie können es sofort genießen oder, wenn Sie eine festere Konsistenz bevorzugen, das Eis noch eine Weile in den Gefrierschrank stellen.

HINWEIS!
Sie können übrig gebliebenes Eis mit dem Deckel zur Aufbewahrung in Ihrem Gefrierschrank lagern.

Rezepte

HINWEIS!
Statt des Eigelbs können Sie auch ein Sahnestandmittel verwenden (je 1 Teelöffel Sahnestandmittel für 2 Eigelb).

Bananeneis

- 1 große reife Banane
- 200 ml fettarme Milch
- 100 ml Schlagsahne (30 % Fett)
- 50 g Puderzucker

1. Pürieren Sie die Banane.
2. Schlagen Sie die Sahne steif.
3. Mixen Sie das Bananenmus zusammen mit den anderen Zutaten gut durch und rühren Sie die Schlagsahne unter, bis eine homogene Masse entsteht.

Vanilleeis

- 2 Eigelb
- 200 ml fettarme Milch
- 200 ml Schlagsahne (30 % Fett)
- 50 g Puderzucker
- 1–2 Päckchen Vanillezucker

1. Verschlagen Sie das Eigelb, das Puder- und Vanillezucker, bis die Masse hell wird.
2. Geben Sie die kalte Milch hinzu.
3. Schlagen Sie die Sahne steif.
4. Geben Sie die Schlagsahne zur Masse und rühren Sie diese unter, bis eine homogene Masse entsteht.

HINWEIS!
Sie können ganz nach Belieben Früchte hinzugeben und dann nach Geschmack süßen.

Erdbeereis

- 2 Eigelb
- 200 ml fettarme Milch
- 200 ml Schlagsahne (30 % Fett)
- 70 g Puderzucker
- 300 g Erdbeeren

1. Verschlagen Sie das Eigelb und das Puderzucker, bis die Masse hell wird.
2. Geben Sie die kalte Milch hinzu.
3. Schlagen Sie die Sahne steif.
4. Geben Sie die Schlagsahne zur Masse und rühren Sie diese unter, bis es eine homogene Masse ergibt.
5. Pürieren Sie die Erdbeeren.
6. Geben Sie das Erdbeermus zur Masse und rühren Sie dieses unter, bis eine homogene Masse entsteht.

HINWEIS!
Geben Sie je nach Geschmack mehr oder weniger Zucker und Früchte hinzu.

Himbeereis

- 2 Eigelb
- 200 ml fettarme Milch
- 200 ml Schlagsahne (30 % Fett)
- 70 g Puderzucker
- 300 g Himbeeren

1. Verschlagen Sie das Eigelb und das Puderzucker, bis die Masse hell wird.
2. Geben Sie die kalte Milch hinzu.
3. Schlagen Sie die Sahne steif.
4. Geben Sie die Schlagsahne zur Masse und rühren Sie diese unter, bis eine homogene Masse entsteht.

5. Pürieren Sie die Himbeeren.
6. Geben Sie das Himbeermus zur Masse und rühren Sie dieses unter, bis eine homogene Masse entsteht.

HINWEIS!
Geben Sie je nach Geschmack mehr oder weniger Zucker und Früchte hinzu.

Reinigung

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäße Reinigung der Eismaschine kann zu Beschädigung der Oberflächen der Eismaschine führen.
– Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberfläche der Eismaschine beschädigen.

1. Schalten Sie die Eismaschine aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Lassen Sie den Eisbehälter sich auf Raumtemperatur aufwärmen.
4. Ziehen Sie die Rührschaufel und das Verbindungsstück von der Motoreinheit.
5. Drücken Sie die beiden Halteriegel unten an der Motoreinheit zusammen und ziehen Sie die Motoreinheit vom Deckel.
6. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
7. Waschen Sie den Eisbehälter mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch, bis zu 40 °C warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab.
8. Waschen Sie alle anderen Teile in warmem Wasser und mit etwas Spülmittel von Hand ab.
9. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.

Aufbewahrung

Bewahren Sie die Eismaschine am Besten an einem trockenen, kühlen Ort auf. Den Eisbehälter können Sie alternativ auch in Ihrem Gefrierfach aufbewahren.

Fehlersuche

Wenn Ihre Eismaschine Störungen oder Fehlfunktionen aufweist, versuchen Sie diese anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Wenn sich der Fehler nicht beheben lässt, wenden Sie sich für eine Reparatur der Eismaschine an den in der Garantiekarte angegebenen Kundendienst.

Fehler	Mögliche Ursache und Abhilfe
Die Eismaschine funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose. – Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
Es haben sich Eiskristalle auf dem Eisbehälter gebildet.	Der Eisbehälter ist nass. – Trocknen Sie den Eisbehälter vor dem Einfrieren vollständig ab und verpacken Sie ihn in einem Gefrierbeutel.
Die Eiscreme quillt oben aus der Einfüllöffnung heraus.	Es befindet sich zuviel Eismasse im Eisbehälter. – Verwenden Sie weniger Eismasse.
Die Eiscreme bleibt zu flüssig.	Der Eisbehälter und die Eismasse sind nicht kalt genug. – Kühlen Sie den Eisbehälter 24 Stunden und die Eismasse 4 Stunden im Gefrierschrank. – Stellen Sie das unfertige Eis noch eine Weile in den Gefrierschrank.
Die Eismaschine schaltet sich aus.	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert. – Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 15 Minuten, bis die Motoreinheit abgekühlt ist. Sie können den Netzstecker dann wieder in die Steckdose stecken und die Eismaschine benutzen.

Technische Daten

Typ:	IM-201
Versorgungsspannung:	220–240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme maximal:	12 W
Schutzklasse:	II ⧈
Kältemittel:	enthält Carbamid
Abmessungen (B x T x H):	204 x 204 x 230 mm
Artikelnummer:	92296

Konformitätserklärung

CE Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte die Eismaschine einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Répertoire

Vue d'ensemble **4**
Utilisation **5**
Contenu de livraison/Pièces **24**
Codes QR **25**
Généralités **26**
Lire le mode d'emploi et le conserver 26
Légende des symboles 26
Sécurité **27**
Utilisation conforme à l'usage prévu 27
Consignes de sécurité 27
Première utilisation **32**
Vérifier la machine à glace et le contenu de la livraison 32
Premier nettoyage 32
Monter la machine à glace **33**
Préparer la glace **33**
Conseils pratiques 33
Préparer la glace dans la machine à glace 35
Recettes 36
Nettoyage **39**
Rangement **39**
Recherche d'erreurs **39**
Données techniques **41**
Déclaration de conformité **41**
Élimination **41**
Élimination de l'emballage 41
Élimination de l'appareil usagé 41
Garantie **61**
Bon de garantie 61
Conditions de garantie 63

Contenu de livraison/Pièces

1. Unité moteur
2. Couvercle
3. Récipient de glace avec pieds d'appui antidérapants
4. Câble électrique et fiche réseau
5. Interrupteur marche/arrêt **I/O**
6. Pièce de raccord
7. Pale d'agitation
8. Couvercle pour la conservation

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'informations sur les produits, de pièces de rechange ou d'accessoires, de données sur les garanties fabricant ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet*.
Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*

Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch.

* L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver

Ce mode d'emploi fait partie de cette machine à crème glacée. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Dans un souci de compréhension, la machine à crème glacée sera désignée par la suite seulement par «machine à glace».

Lisez le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité avant d'utiliser la machine à glace. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager la machine à glace.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règlementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez la machine à glace à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur la machine à glace ou sur l'emballage.

AVERTISSEMENT! Ce terme signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

AVIS! Ce terme signalétique avertit contre les possibles dommages ou vous donne des informations utiles supplémentaires pour l'utilisation.

Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole remplissent les exigences des directives CE.

Le cachet Sécurité Vérifiée (sigle GS) atteste qu'un produit répond aux exigences de la loi allemande sur la sécurité (ProdSG). Le sigle GS indique que, lors d'une utilisation conforme à l'usage prévu ou en cas d'utilisation prévisible, la santé et à la sécurité de l'utilisateur ne sont pas en danger.

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

La machine à glace a été exclusivement conçue pour préparer des crèmes glacées dans des espaces intérieurs d'habitation. Elle est exclusivement destinée à l'usage privé et n'est pas adaptée à une utilisation professionnelle.

N'utilisez la machine à glace que comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même corporels. La machine à glace n'est pas un jouet pour enfant.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!
Risque d'explosion!

Si vous entreposez dans la machine à glace des substances explosives, comme par ex. des récipients d'aérosol avec du gaz propulseur inflammable, il y a un risque d'explosion.

– N'entreposez jamais des substances explosives dans la machine à glace.

AVERTISSEMENT!
Risque de salmonelles!

Si vous utilisez certains aliments ou ingrédients pour la préparation de crème glacée et vous ne respectez pas des mesures d'hygiène, il y a un risque de formation de salmonelles.

– Lors de la préparation de crème glacée, veillez particulièrement à l'hygiène. Lavez-vous régulièrement les mains et lavez avant et après l'utilisation de la machine à glace soigneusement les pièces de la machine à glace comme décrit au chapitre «Nettoyage».

- Préparez pour des personnes avec des défenses immunitaires affaiblies, comme par ex. des petits enfants, personnes âgées ou malades, des recettes sans œuf cru.
- Utilisez pour des recettes avec des œufs crus toujours des œufs frais et conservez-les au frigidaire.
- Placez la masse de glace préparée immédiatement dans le frigidaire et ne la conservez pas plus de 24 heures dedans.
- Ne recongelez en aucun cas des glaces surgelées ou décongelées.
- Consommez la crème glacée préparée immédiatement.
- Conservez la glace préparée avec des ingrédients frais au maximum une semaine dans le congélateur à -18 °C. Le mieux est d'utiliser pour la conservation le couvercle livré avec.

AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!

Une installation électrique défectueuse ou une tension réseau trop élevée peut provoquer des court-circuits ou des chocs électriques.

- Ne branchez la machine à glace que quand la tension réseau de la prise électrique correspond à l'indication sur la plaque d'identification de la machine à glace (220 – 240 V~/50 Hz).
- Ne branchez la machine à glace que sur une prise électrique bien accessible afin de pouvoir la couper rapidement du réseau électrique en cas de panne.
- N'utilisez pas la machine à glace lorsque le câble électrique ou la fiche réseau présentent des dommages visibles ou lorsqu'ils sont défectueux. Laissez effectuer la réparation de la machine à glace par des professionnels. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels.
- Branchez la fiche réseau dans la prise électrique uniquement lorsque l'appareil a été monté.
- N'ouvrez jamais le boîtier.
- Tenez la machine à glace éloignée d'un feu ouvert, de surfaces brûlantes ou de températures extrêmes.
- Tenez éloignée l'unité moteur, le câble électrique et la fiche réseau de l'eau et autres liquides.
- Ne touchez jamais la fiche réseau avec les mains humides.

- Ne retirez jamais la fiche réseau avec le câble électrique de la prise électrique, mais prenez toujours la fiche réseau.
- N'utilisez jamais le câble électrique comme poignée de transport.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu'il ne devienne pas un piège à trébucher.
- Évitez de plier, d'écraser et de coincer le câble électrique, et ne le posez pas sur des bords coupants.
- Respectez les temps d'utilisation de la machine à glace indiqués au chapitre «Préparer la glace».
- Ne rangez jamais la machine à glace de manière à ce qu'elle puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne saisissez jamais la machine à glace si elle est tombée dans l'eau. Dans ce cas ou lorsque du liquide atteint l'intérieur du boîtier, retirez immédiatement la fiche réseau. Faites vérifier l'appareil avant une nouvelle utilisation.
- Veillez à ce que ni vous ni des enfants mettent des objets dans la machine à glace.
- Avant de monter ou démonter la machine à glace, lorsque vous ne l'utilisez pas, vous la nettoyez, en cas de panne ou d'orage, éteignez la machine à glace et retirez la fiche réseau de la prise électrique.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge électrique, veillez à ce qu'elle corresponde aux règles de sécurité en vigueur.

AVERTISSEMENT!
Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Cette machine à glace peut être utilisée par des enfants à partir de huit ans, ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou à carence en

expérience et en savoir, lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été formées à l'utilisation de la machine à glace et qu'elles ont compris des dangers qu'elle peut provoquer. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la machine à glace et de son câble d'alimentation.
- Pendant son utilisation, ne laissez pas la machine à glace sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage ou les matériaux d'emballage. En jouant avec, ils peuvent s'y emmêler, les passer au-dessus de la tête ou les avaler, et s'étouffer.
- Veillez à ce que les enfants ne peuvent pas tirer la machine à glace de la surface de travail par le câble électrique.
- Rangez la machine à glace de manière inaccessible aux enfants.

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure!

En cas d'utilisation non conforme de la machine à glace, il y a un risque de gelures et autres blessures.

- N'intervenez jamais avec vos mains dans la machine à glace en fonctionnement.
- Tenez éloignés des cheveux, vêtements et autres objets de la machine à glace en fonctionnement.
- Ne touchez pas avec des mains humides l'insert métallique du récipient de glace congelé.

AVIS!
Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme de la machine à glace peut provoquer des dommages sur la machine à glace ou le blocage de la pale d'agitation.

- Installez la machine à glace sur une surface de travail facile d'accès, plate, sèche et suffisamment stable.

- Ne posez pas la machine à glace sur le rebord ou le bord de la surface de travail.
- Ne plongez jamais l'unité moteur de la machine à glace dans l'eau pour la nettoyer. L'unité moteur de la machine à glace peut être endommagée ainsi.
- Ne mettez en aucun cas la machine à glace dans le lave-vaisselle. Cela la détruirait.
- N'utilisez plus la machine à glace et les accessoires si la machine à glace et les accessoires présentent des déformations, fissures ou fentes.
- N'effectuez pas de modifications sur la machine à glace.
- Laissez sécher complètement le récipient de glace avant de le congeler.
- Pour enlever la glace préparée, utilisez exclusivement des spatules en caoutchouc ou des ustensiles en bois.
- Passez la masse de glace préparée dans le récipient de glace uniquement après avoir allumé la machine à glace.
- N'éteignez et ne rallumez pas la machine à glace pendant la préparation de glace.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
- Avant d'enlever l'unité moteur avec couvercle pour remplacer des accessoires, éteignez d'abord la machine à glace, retirez la fiche réseau, et laissez s'arrêter complètement la machine à glace.
- Placez éventuellement un fond antidérapant en-dessous de la machine à glace puisque certains meubles sont couverts de laques et de matières plastiques et traités avec différents produits de nettoyage dont les composants peuvent attaquer les pieds d'appui de la machine à glace.
- Éliminez le récipient de glace lorsqu'il a une fuite de liquide.
- Si la protection de surchauffe éteint la machine à glace, retirez la fiche réseau. Attendez au moins 15 minutes avant de rallumer la machine à glace, pour que le moteur puisse refroidir.

Première utilisation

Vérifier la machine à glace et le contenu de la livraison

AVIS!
Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau bien aiguisé ou à l'aide d'autres objets pointus, la machine à glace risque d'être endommagée.
– Ouvrez l'emballage avec précaution.

1. Retirez la machine à glace de l'emballage.
2. Enlevez le matériel d'emballage.
3. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A** et **B**).
4. Vérifiez si la machine à glace présente des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas la machine à glace. Adressez-vous au fabricant à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.
5. Conservez le carton de vente. La machine à glace peut y être conservée lorsque vous ne l'utilisez plus pendant longtemps.
6. Posez la machine à glace sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et protégée d'éclaboussures d'eau.

Premier nettoyage

– Avant la première utilisation, lavez tous les éléments de la machine à glace comme décrit dans le chapitre «Nettoyage»:
  - Unité moteur
  - Couvercle
  - Récipient de glace
  - Pale d'agitation

Monter la machine à glace

1. Placez l'unité moteur 1 sur le couvercle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
2. Placez la pièce de raccord 6 avec le côté plat dans l'ouverture de l'unité moteur.
3. Placez la pale d'agitation 7 sur la pièce de raccord comme représenté en **figure C**.
4. Remplissez le récipient de glace.
5. Placez le couvercle 2 sur le récipient de glace 3, comme représenté en **figure D**.
6. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Vous avez monté la machine à glace et vous pouvez l'utiliser maintenant.

Préparer la glace

AVIS!
Il peut y avoir une odeur lors de la première utilisation. Ceci est lié à la construction et n'est pas un défaut de l'appareil. Veillez à une aération suffisante.

Conseils pratiques

Généralités

- Plus la machine tourne, plus la glace est solide.
- On peut préparer avec la machine à glace aussi des sorbets légers. Pour le sorbet, on n'utilise pas de crème et de lait. On utilise à la place du jus ou de la purée de fruit, du vin ou du champagne.
- La glace de fruit et des sorbets doivent être enlevés directement après la préparation et remplis dans un récipient adapté. Placez ce récipient encore quelque temps dans le congélateur pour que la glace soit complètement solide.
- Vous obtenez un meilleur résultat si vous mélangez les ingrédients avec un mixeur ou un robot de cuisine avant de les verser dans la machine à glace. Le volume du mélange est ainsi augmenté.
- Plus la part de graisse de la crème est importante, plus la glace est riche et onctueuse.
- Vous réussirez particulièrement votre glace de fruit si vous prenez exclusivement des fruits complètement mûrs. Ceux-ci ne sont non seulement très sucrés, leur purée est en plus particulièrement adaptée au traitement dans la machine à glace.
- Le respect des quantités exactes est important puisque la glace devient granuleuse si on n'utilise pas assez de sucre, et elle ne devient pas ferme lorsqu'on ajoute trop de sucre.

- Si la glace doit devenir particulièrement onctueuse, on recommande l'utilisation de glace en poudre. Normalement, on n'atteint l'effet fondant crémeux obtenu par la glace en poudre qu'en ajoutant du jaune d'œuf, ce qui rend la glace vulnérable aux salmonelles. On peut détourner le risque avec de la glace en poudre et préparer néanmoins une glace crémeuse.

Ingrédients

- Vous obtenez une haute qualité de glace surtout par des ingrédients de qualité et frais.
- Des produits laitiers avec un fort taux de graisse (comme par ex. la crème, crème fraîche, crème double, mascarpone) donnent de l'onctuosité et sont des vecteurs de goût.
- Avec du yaourt à faible teneur de matière grasse, du babeurre, du lait avec peu de matière grasse, du fromage blanc allégé et beaucoup de fruits frais, on peut fabriquer des glaces légères et avec peu de calories. Elle n'est certes pas aussi onctueuse que la glace à crème, mais elle est bonne pour votre silhouette et particulièrement bien adaptée à des régimes pauvres en calories et matières grasses.
  Pour sucrer, vous pouvez utiliser aussi du miel ou de l'édulcorant.
- Pour des recettes dans lesquelles le sucre n'est pas dissolu, utilisez du sucre particulièrement fin. Le sucre donne une consistance plus ferme et empêche en même temps la forme de grands cristaux de glace.
- Le sucre glace se dissout mieux que le sucre cristallisé.
- Si vous utilisez des fruits congelés, vous n'êtes pas obligé de les laisser décongeler complètement. Les fruits congelés à moitié par exemple peuvent être réduits en purée plus facilement.
- En ajoutant de l'alcool, la glace reste plus souple.
- Lors de la préparation de la glace avec des boissons contenant de l'alcool, tenez compte du fait que l'alcool ralentit le processus de refroidissement.
- Dosez l'alcool avec modération et ne l'ajoutez que juste avant la fin de la préparation.

Préparation

- Vous réussirez particulièrement vos glaces si vous refroidissez suffisamment aussi bien le récipient de glace que la masse de glace préparée avant la préparation de la glace.
- Si la glace doit contenir des ingrédients fermes comme des morceaux de fruits, du croquant ou des éclats de chocolat, il est recommandé de les ajouter seulement juste avant la fin de la préparation de glace. De cette façon, les morceaux restent complets et ne ramollissent pas.

- La glace finie est souple et prête pour la cuillère. Servez-la immédiatement. C'est meilleur comme ça.
- Si après env. 40 minutes, la glace n'a pas atteint la solidité souhaitée, posez-la encore un moment dans le congélateur.

24 heures avant

Congeler le récipient de glace

1. Laissez sécher complètement le récipient de glace 3 avant de le congeler.
2. Si possible, emballez le récipient de glace vide dans un sachet de congélation/ sachet en plastique et fermez-le pour qu'il n'y ait pas d'accumulation de glace.
3. Placez le récipient de glace emballé debout et droit pour au moins 24 heures dans le congélateur (à -18 °C ou moins).
4. N'enlevez le récipient de glace du congélateur que directement avant la préparation de glace pour qu'il reste le plus froid possible.

4 heures avant

Préparer la masse de glace

1. Préparez la masse de glace selon la recette.
2. Placez la masse de glace préparée pour env. 4 heures dans le congélateur.

Préparer la glace dans la machine à glace

AVIS!
Risque d'endommagement!

En cas d'utilisation non conforme de la machine à glace, la masse de glace peut geler sur les parois intérieures du récipient de glace.

- Mettez la masse de glace seulement dans le récipient de glace lorsque la machine à glace est montée et allumée.
- N'arrêtez pas la machine à glace pendant la préparation.
- Travaillez rapidement pour que le récipient de glace et la masse de glace ne perdent pas trop de froid.

1. Enlevez le récipient de glace du congélateur.
2. Placez la pièce de raccord 6 et la pale d'agitation 7 dans l'unité moteur 1 comme décrit au chapitre «Monter la machine à glace».

3. Placez le couvercle 2 avec l'unité moteur sur le récipient de glace et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Branchez la fiche réseau dans la prise électrique.
5. Mettez l'interrupteur marche/arrêt 5 sur **I**.
6. Versez la masse de glace préparée par l'ouverture dans le récipient de glace.
7. Laissez tourner la machine à glace pendant env. 15 à 30 minutes jusqu'à ce que la glace a atteint la consistance souhaitée.

AVIS!
Si après env. 40 minutes, la glace n'a pas atteint la solidité souhaitée, posez-la encore un moment dans le congélateur.

8. Mettez l'interrupteur marche/arrêt 5 sur **0** pour éteindre la machine à glace.
9. Retirez la fiche réseau de la prise électrique.
10. Tournez le couvercle 2 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.

AVIS!
Pour enlever facilement l'unité moteur, prenez-la avec les deux mains à gauche et à droite et soulevez-la.

11. Enlevez la glace prête avec une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois (ne font pas partie du contenu de la livraison).
La glace finie est prête pour la cuillère. Vous pouvez la déguster tout de suite ou, si vous préférez une consistance plus ferme, placer la glace encore un moment au congélateur.

AVIS!
Vous pouvez conserver des restes de glace avec le couvercle dans votre congélateur.

Recettes

AVIS!
Au lieu du jaune d'œuf, vous pouvez utiliser aussi un liant de crème (une cuillère à café de liant de crème pour 2 jaunes d'œufs).

Glace à la banane

- 1 grosse banane mûre
- 200 ml de lait allégé
- 100 ml de crème chantilly (30 % de graisse)
- 50 g de sucre glace

1. Passez en purée la banane.
2. Battez la crème au fouet.
3. Mixez bien la purée de banane ensemble avec les autres ingrédients et incorporez la crème chantilly jusqu'à obtenir une masse homogène.

Glace à la vanille

- 2 jaunes d'œuf
- 200 ml de lait allégé
- 200 ml de crème chantilly (30 % de graisse)
- 50 g de sucre glace
- 1 à 2 paquets de sucre vanille

1. Battez le jaune d'œuf, le sucre glace et vanille, jusqu'à ce que la masse devient claire.
2. Ajoutez le lait froid.
3. Battez la crème au fouet.
4. Ajoutez la crème battue à la masse et incorporez-la jusqu'à obtenir une masse homogène.

AVIS!
Vous pouvez ajouter selon vos souhaits des fruits et sucrer ensuite selon votre goût.

Glace à la fraise

- 2 jaunes d'œuf
- 200 ml de lait allégé
- 200 ml de crème chantilly (30 % de graisse)
- 70 g de sucre glace
- 300 g de fraises

1. Battez le jaune d'œuf, et le sucre glace jusqu'à ce que la masse devient claire.
2. Ajoutez le lait froid.
3. Battez la crème au fouet.
4. Ajoutez la crème battue à la masse et incorporez-la jusqu'à obtenir une masse homogène.
5. Passez en purée les fraises.
6. Ajoutez la purée de fraises à la masse et incorporez-la jusqu'à obtenir une masse homogène.

AVIS!
Ajoutez selon vos goûts plus ou moins de sucre et de fruits.

Glace à la framboise

- 2 jaunes d'œuf
- 200 ml de lait allégé
- 200 ml de crème chantilly (30 % de graisse)
- 70 g de sucre glace
- 300 g de framboises

1. Battez le jaune d'œuf, et le sucre glace jusqu'à ce que la masse devient claire.
2. Ajoutez le lait froid.
3. Battez la crème au fouet.
4. Ajoutez la crème battue à la masse et incorporez-la jusqu'à obtenir une masse homogène.
5. Passez en purée les framboises.
6. Ajoutez la purée de framboises à la masse et incorporez-la jusqu'à obtenir une masse homogène.

AVIS!
Ajoutez selon vos goûts plus ou moins de sucre et de fruits.

Nettoyage

AVIS!
Risque d'endommagement!

Un nettoyage non conforme de la machine à glace pourrait endommager sa surface.

– N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif, des ustensiles de nettoyage tranchants ou métalliques tel qu'un couteau, une spatule dure ou similaire. Ceux-ci pourraient endommager la surface de la machine à glace.

1. Éteignez la machine à glace.
2. Débranchez la fiche réseau.
3. Laissez réchauffer le récipient de glace à température ambiante.
4. Retirez la pale d'agitation et la pièce de raccord de l'unité moteur.
5. Appuyez sur les deux verrous d'arrêt en bas de l'unité moteur et retirez l'unité moteur du couvercle.
6. Essuyez l'unité moteur avec un chiffon doux légèrement humide.
7. Lavez le récipient de glace avec un chiffon doux légèrement humide, avec de l'eau chaude jusqu'à 40 °C et un produit de vaisselle doux.
8. Lavez toutes les autres pièces à la main dans de l'eau chaude et un peu de produit de vaisselle.
9. Séchez entièrement toutes les pièces.

Rangement

Rangez la machine à glace de préférence à un endroit sec et frais. Vous pouvez conserver alternativement le récipient de glace aussi dans votre compartiment de congélation.

Recherche d'erreurs

Si votre machine à glace présente des pannes ou dysfonctionnements, essayez de les résoudre à l'aide du tableau suivant. Si la panne ne peut pas être résolue, adressez-vous pour une réparation de la machine à glace au service après-vente indiqué sur la carte de garantie.

Défaillance	Cause possible et dépannage
La machine à glace ne fonctionne pas.	La fiche réseau n'est pas branchée dans la prise électrique. – Branchez la fiche réseau dans la prise électrique.
Des cristaux de glace se sont formés sur le récipient de glace.	Le récipient de glace est mouillé. – Séchez complètement le récipient de glace avant la congélation et emballez-le dans un sac de congélation.
La crème glacée sort vers le haut de l'ouverture de remplissage.	Il y a trop de masse de glace dans le récipient de glace. – Utilisez moins de masse de glace.
La crème glacée reste trop liquide.	Le récipient de glace et la masse de glace ne sont pas assez froids. – Refroidissez le récipient de glace pendant 24 heures et la masse de glace pendant 4 heures dans le congélateur. – Placez la glace qui n'est pas encore prête pendant un moment dans le congélateur.
La machine à glace s'éteint.	La protection de surchauffe a été activée. – Retirez la fiche réseau et attendez au moins 15 minutes que l'unité moteur s'est refroidie. Vous pouvez rebrancher ensuite la fiche réseau dans la prise électrique et utiliser la machine à glace.

Données techniques

Type:	IM-201
Tension d'alimentation:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Puissance en entrée maximale:	12 W
Classe de protection:	II ⧈
Agent réfrigérant:	Contient du carbamide
Dimensions (L x P x H):	204 x 204 x 230 mm
No d'article:	92296

Déclaration de conformité

CE La déclaration de conformité UE peut être réclamée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

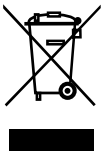
Élimination

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)



Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!
Si un jour la machine à glace ne peut plus être utilisée, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les appareils, séparés des déchets ménagers** à par ex. un centre de collecte de sa commune/son quartier. Ceci garantit un recyclage approprié des appareils usagés dans un circuit d'élimination respectueux de l'environnement. C'est la raison pour laquelle les appareils électroniques sont marqués d'un symbole en marge.

Sommario

Panoramica prodotto **4**
Utilizzo **5**
Dotazione/Componenti **44**
Codici QR **45**
In generale **46**
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso 46
Descrizione pittogrammi 46
Sicurezza **47**
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso 47
Note relative alla sicurezza 47
Primo utilizzo **51**
Controllare la gelatiera e la dotazione 51
Lavaggio preliminare 52
Montare la gelatiera **52**
Preparare il gelato **52**
Consigli 53
Preparare il gelato nella gelatiera 55
Ricette 56
Pulizia **58**
Conservazione **59**
Ricerca anomalie **59**
Dati tecnici **60**
Dichiarazione di conformità **60**
Smaltimento **60**
Smaltimento dell'imballaggio 60
Smaltire apparecchio esausto 60
Garanzia **61**
Tagliando di garanzia 61
Condizioni di garanzia 64

Dotazione/Componenti

1. Unità motore
2. Coperchio
3. Vaschetta del gelato con piedini antiscivolo
4. Cavo di alimentazione e spina
5. Interruttore di accensione/spegnimento I/O
6. Connettore
7. Pala
8. Coperchio di stoccaggio

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori, se cercate garanzie dei produttori o centri di assistenza o se desiderate vedere comodamente un video-tutorial – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.

Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.*

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch.

* Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso

Le presenti istruzioni per l'uso si riferiscono alla presente macchina per il gelato. Contengono informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'uso.

Per aumentare la comprensione, d'ora innanzi la macchina per il gelato, nelle presenti istruzioni per l'uso, verrà abbreviata con “gelatiera”.

Prima di mettere in funzione la gelatiera leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni alla gelatiera.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione della gelatiera, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni per l'uso, sulla gelatiera o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

AVVERTENZA! Questa parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

AVVISO! Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose o fornisce ulteriori indicazioni all'utilizzo.

Dichiarazione di conformità (vedi capitolo “Dichiarazione di conformità”): I prodotti marchiati con questo simbolo sono conformi alla direttiva CE.

Il sigillo “sicurezza testata” (pittogramma GS) certifica, che un prodotto risponde ai requisiti richiesti dalla legge tedesca relativa alla sicurezza dei prodotti (ProdSG). Il pittogramma GS indica che, in caso di utilizzo conforme e utilizzo prevedibile del prodotto contrassegnato, la sicurezza e la salute dell'utilizzatore non sono a rischio.

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

La gelatiera è stata progettata esclusivamente per la produzione di gelato in ambiente domestico. Sono destinate esclusivamente all'uso in ambito privato e non in ambito professionale.

Utilizzare la gelatiera esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. La gelatiera non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Note relative alla sicurezza

AVVERTENZA!
Pericolo di esplosione!

Se si conservano materiali esplosivi come contenitori spray con materiale propellente infiammabile nella gelatiera, questo può causare un'esplosione.

- Non conservare materiali esplosivi nella gelatiera.

AVVERTENZA!
Pericolo di salmonella!

Se si utilizzano determinati alimenti o ingredienti per la preparazione del gelato e non si presta attenzione all'igiene, si può verificare l'insorgenza di salmonella.

- Quando si prepara il gelato prestare particolare attenzione all'igiene. Lavarsi le mani regolarmente e prima e dopo l'uso della gelatiera pulire le parti della gelatiera a fondo come descritto nel capitolo “Pulizia”.
- Per le persone con difese indebolite come bambini, persone anziane o malate, preparare ricette senza uova crude.
- Usare sempre uova fresche per le ricette con uova crude e conservare in frigorifero.

- Riporre subito il gelato preparato in frigorifero e conservarlo per non più di 24 ore.
- Non ricongelare mai il gelato scongelato.
- Consumare subito il gelato appena preparato.
- Conservare il gelato a base di ingredienti freschi per massimo 1 settimana nel congelatore a -18 °C. Per una migliore conservazione utilizzare il coperchio in dotazione.

AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete può provocare cortocircuiti o scosse elettriche.

- Allacciare la gelatiera solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta della gelatiera (220 – 240 V, 50 Hz).
- Allacciare la gelatiera solo a una presa di corrente accessibile in modo tale che, in caso di malfunzionamento, essa possa essere velocemente staccata dalla rete elettrica.
- Non utilizzare la gelatiera se il cavo di alimentazione o la spina presentano danni visibili o sono danneggiati. Far eseguire eventuali riparazioni della gelatiera da uno specialista. Rivolgersi ad un'officina specializzata.
- Collegare la spina a una presa di corrente solo quando l'apparecchio è montato.
- Mai aprire l'involucro.
- Tenere la gelatiera lontana da superfici calde e temperature elevate.
- Tenere l'unità motore, il cavo di alimentazione e la spina lontani da acqua e altri liquidi.
- Mai toccare la spina con mani umide.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.

- Evitare di attorcigliare, schiacciare e stringere il cavo di alimentazione e non posizionarlo sopra bordi taglienti.
- Rispettare i periodi di funzionamento della gelatiera indicati nel capitolo “Preparare il gelato”.
- Non riporre mai la gelatiera in posizione tale che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non toccare mai con le mani la gelatiera caduta in acqua. Scollegare la spina in tal caso o nel caso in cui penetri del liquido nell'involucro. Lasciar controllare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
- Fare attenzione che bambini o altri non inseriscano oggetti nella gelatiera.
- Prima di montare o smontare la gelatiera, quando non è in uso, pulirla; se si verifica un guasto o in caso di temporale, spegnere subito la gelatiera e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Quando si utilizza un cavo di prolunga, assicurarsi che soddisfi le norme di sicurezza.

AVVERTENZA!
Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità psichiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- Questa gelatiera può essere utilizzata dai bambini maggiori di otto anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e cognizioni, ammesso che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare la gelatiera, ed abbiano compreso gli eventuali pericoli. Non è consentito ai bambini incustoditi di pulire e prendersi cura dell'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini minori di otto anni dalla gelatiera e dal cavo di collegamento.
- Non lasciare mai incustodita la gelatiera durante il suo utilizzo.

- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio o il materiale di imballaggio. Se si gioca con questi, possono infilarseli in testa o ingoiarli e soffocare.
- Assicurarsi che i bambini non tirino la gelatiera giù dal piano di lavoro dal cavo di alimentazione.
- Tenere la gelatiera fuori dalla portata dei bambini.

AVVERTENZA!
Pericolo di ferimento!
L'uso improprio della gelatiera può causare congelamento e altre lesioni.

- Non toccare la gelatiera durante l'uso.
- Tenere capelli, vestiti e altri oggetti lontani dalla gelatiera in funzione.
- Non toccare l'inserto metallico interno della vaschetta del gelato congelata con le mani bagnate.

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!
L'utilizzo improprio della gelatiera può provocare danni alla gelatiera o bloccare la pala.

- Collocare la gelatiera su un piano di lavoro facilmente accessibile, orizzontale, asciutto e sufficientemente stabile.
- Non collocare la gelatiera sul bordo o sugli spigoli del piano di lavoro.
- Non immergere l'unità motore della gelatiera in acqua per pulirla. In tal caso l'unità motore della gelatiera potrebbe danneggiarsi.
- Si raccomanda di non mettere la gelatiera nella lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.
- Non usare la gelateria e gli accessori quando la gelatiera o gli accessori presentano deformazioni, crepe o fessure.
- Non modificare la gelatiera.
- Lasciare asciugare completamente la vaschetta del gelato prima di congelarla.

- Per rimuovere il ghiaccio utilizzare solo spatole in gomma o utensili in legno.
- Dopo l'accensione della gelatiera, inserire la miscela di gelato preparata nella vaschetta del gelato.
- Non spegnere e riaccendere la gelatiera durante la preparazione del gelato.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Prima di rimuovere l'unità motore con il coperchio per sostituire i componenti, spegnere la gelatiera, scollegare la spina di alimentazione e lasciare che la gelatiera si fermi completamente.
- Se necessario, porre un tappetino antiscivolo sotto la gelatiera, poiché alcuni mobili sono rivestiti con vernici e materie plastiche e trattati con vari prodotti per la cura contenenti componenti che possono attaccare i piedini della gelatiera.
- Smaltire la vaschetta del gelato nel caso in cui fuoriescano liquidi.
- Se la protezione contro il surriscaldamento spegne la gelatiera, scollegare la spina. Attendere almeno 15 minuti prima di accendere di nuovo la gelatiera per permettere al motore di raffreddarsi.

Primo utilizzo

Controllare la gelatiera e la dotazione

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

Se si apre incautamente la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti, la gelatiera potrebbe danneggiarsi.

- Nell'aprire la confezione fare molta attenzione.

1. Estrarre la gelatiera dall'imballaggio.
2. Rimuovere il materiale d'imballo.
3. Controllare se la fornitura è completa (vedi **figura A** e **B**).

4. Verificare che la gelatiera non presenti danni visibili. In tale eventualità non utilizzare la gelatiera. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nel tagliando di garanzia.
5. Conservare il cartone che funge da imballaggio. La gelatiera può essere conservata in questo cartone se non viene utilizzata per molto tempo.
6. Posizionare la gelatiera su una superficie piana, stabile, resistente al calore e protetta dagli spruzzi d'acqua.

Lavaggio preliminare

– Prima del primo utilizzo, lavare tutti i pezzi della gelatiera come descritto al capitolo “Pulizia”:
  - Unità motore
  - Coperchio
  - Vaschetta del gelato
  - Pala

Montare la gelatiera

1. Inserire l'unità motore 1 sul coperchio fino a quando non scatta in posizione.
2. Collegare il connettore 6 alla parte piatta nell'apertura dell'unità motore.
3. Inserire la pala 7 sul connettore come illustrato in **figura C**.
4. Riempire la vaschetta del gelato.
5. Posizionare il coperchio 2 sulla vaschetta del gelato 3, come rappresentato in **figura D**.
6. Serrare il coperchio in senso antiorario.

La gelatiera è stata montata ed è possibile utilizzarla.

Preparare il gelato

AVVISO!
Durante il primo utilizzo può essere prodotto un leggero odore. Ciò è normale e non rappresenta un difetto di costruzione o dell'apparecchio. Assicurare una ventilazione adeguata.

Consigli

In generale

- Se la macchina è in funzione da più tempo, il gelato sarà migliore.
- Con la gelatiera è anche possibile preparare sorbetti leggeri. Per il sorbetto non occorrono panna e latte. Al loro posto possono essere utilizzati succo o purea di frutta, vino o champagne.
- I sorbetti devono essere rimossi subito dopo la preparazione e trasferiti in un contenitore adatto. Riporre nel congelatore questo contenitore per il tempo necessario a indurire il composto.
- Un risultato migliore si ottiene quando si mescolano energicamente gli ingredienti prima di versarli nella gelatiera con una frusta manuale o un robot da cucina. Di conseguenza aumenta anche il volume della miscela.
- Maggiore è il contenuto di grassi della panna, più il gelato sarà corposo e cremoso.
- Il sorbetto sarà particolarmente buono se si utilizza solo frutta ben matura. La polpa non è solo molto dolce, ma anche ideale per la preparazione nella gelatiera.
- È importante rispettare le indicazioni con le quantità esatte perché il gelato è granuloso se si utilizza poco zucchero o non si indurisce se ne si utilizza troppo.
- Se il gelato è molto cremoso, si consiglia di utilizzare gelato in polvere. L'effetto della consistenza cremosa, che può essere raggiunto con il gelato in polvere, può essere ottenuto in altro modo solo aggiungendo il tuorlo d'uovo, ma questo introduce il rischio di salmonella nel gelato. Con il gelato in polvere è possibile evitare questo rischio ma produrre comunque un gelato cremoso.

Ingredienti

- Un gelato di alta qualità si ottiene principalmente con l'uso di ingredienti freschi e di alta qualità.
- I latticini ad alto contenuto di grassi (come ad esempio la panna, la crème fraîche, la crema, il mascarpone) forniscono cremosità e sapore.
- Yogurt, latticello, latte scremato e ricotta a basso contenuto di grassi e moltissima frutta fresca permettono di preparare un gelato leggero e a basso contenuto calorico. Sebbene il gelato ottenuto non sia proprio cremoso come un normale gelato, è ideale per le diete a basso contenuto calorico e di grassi.
  Per dolcificare è inoltre possibile utilizzare il miele o il dolcificante.
- Utilizzare solo lo zucchero extra fine per le ricette in cui lo zucchero non viene sciolto. Lo zucchero dà una consistenza più spessa e impedisce la formazione di grossi cristalli di ghiaccio.
- Lo zucchero a velo si scioglie più facilmente rispetto allo zucchero semolato.

- Se si utilizza frutta congelata, non è necessario lasciarla scongelare completamente. Per esempio, la frutta semi congelata si frulla meglio.
- L'aggiunta di alcool ammorbidisce il gelato.
- Notare che, nella preparazione di gelato con bevande alcoliche l'alcol rallenta il processo di raffreddamento.
- Dosare l'alcool con attenzione e aggiungerlo appena prima di aver terminato la preparazione.

Preparazione

- Il gelato avrà una migliore consistenza se la vaschetta del gelato e la stessa miscela di gelato preparata sono state raffreddate prima della preparazione.
- Se il gelato comprende ingredienti solidi come pezzi di frutta, croccante o cubetti cioccolato, si raccomanda di aggiungerli appena prima di aver terminato la preparazione. In questo modo, i pezzi rimangono compatti e non diventano molli.
- Il gelato preparato è morbido e spatolabile. Servire immediatamente. In questo modo ha un sapore migliore.
- Se il gelato non ha raggiunto la consistenza desiderata dopo circa 40 minuti, lasciare riposare per un breve periodo nel congelatore.

24 ore prima

Congelare la vaschetta del gelato

1. Lasciare asciugare completamente la vaschetta del gelato 3 prima di congelarla.
2. Riporre la vaschetta del gelato vuota possibilmente in un sacchetto per il congelatore/un sacchetto di plastica e sigillarlo per impedire la formazione di depositi di ghiaccio.
3. Riporre la vaschetta del gelato confezionata in posizione verticale per almeno 24 ore nel congelatore (a -18 °C o a temperature più basse).
4. Rimuovere la vaschetta del gelato subito prima della preparazione dal congelatore, così che sia fredda.

4 ore prima

Preparare la miscela del gelato

1. Preparare la miscela del gelato seguendo la ricetta.
2. Riporre la miscela preparata per ca. 4 ore nel frigorifero.

Preparare il gelato nella gelatiera

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!
In caso di uso improprio della gelatiera, la miscela del gelato può congelarsi sui lati interni della vaschetta del gelato.
- Versare la miscela del gelato preparata nella vaschetta del gelato una volta montata e accesa la gelatiera.
- Non spegnere la gelatiera durante la preparazione.
- Lavorare velocemente in modo che la vaschetta del gelato e la miscela del gelato si mantengano fredde.

1. Prelevare la vaschetta del gelato dal congelatore.
2. Inserire il connettore 6 e la pala 7 nell'unità motore 1, come descritto nel capitolo “Montare la gelatiera”.
3. Posizionare il coperchio 2 con l'unità motore sulla vaschetta del gelato e ruotare in senso orario.
4. Infilare la spina nella presa di corrente.
5. Posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento 5 in posizione **I**.
6. Versare la miscela di gelato preparata dall'apertura di riempimento nella vaschetta del gelato.
7. Lasciar lavorare la gelatiera per circa 15 – 30 minuti, fino a quando il gelato ha raggiunto la consistenza desiderata.

AVVISO!
Se il gelato non ha raggiunto la consistenza desiderata dopo circa 40 minuti, lasciare riposare per un breve periodo nel congelatore.

8. Portare l'interruttore di accensione/spegnimento 5 in posizione **0** per spegnere la gelatiera.
9. Staccare la spina dalla presa di corrente.
10. Svitare il coperchio 2 in senso antiorario e rimuoverlo.

AVVISO!
Per una facile rimozione dell'unità motore, tenerla con entrambe le mani a destra e a sinistra, quindi sollevarla.

11. Rimuovere il gelato preparato con una spatola in gomma o un cucchiaio di legno (non incluso).
    Il gelato preparato è spatolabile. È possibile mangiarlo subito o, se si preferisce una consistenza più densa, riporre il gelato per un certo periodo nel congelatore.

AVVISO!
È possibile conservare il gelato rimasto con il coperchio nel congelatore.

Ricette

AVVISO!
Al posto del tuorlo d'uovo è anche possibile utilizzare uno stabilizzante per panna (1 cucchiaio da tè di stabilizzante per 2 tuorli d'uovo).

Gelato alla banana

- 1 banana matura grande
- 200 ml di latte scremato
- 100 ml di panna da montare (30 % di grassi)
- 50 g di zucchero al velo

1. Frullare la banana.
2. Montare a neve la panna.
3. Mescolare bene la purea di banane con gli altri ingredienti fino a ottenere una miscela omogenea.

Gelato alla vaniglia

- 2 tuorli d'uovo
- 200 ml di latte scremato
- 200 ml di panna da montare (30 % di grassi)
- 50 g di zucchero al velo
- 1 – 2 bustine di zucchero vanigliato

1. Mescolare i tuorli d'uovo, lo zucchero a velo e vanigliato fino ad ottenere un composto di colore chiaro.
2. Aggiungere il latte freddo.
3. Montare a neve la panna.
4. Aggiungere la panna montata alla miscela e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea.

AVVISO!
È possibile aggiungere a piacere la frutta e dolcificare a seconda dei gusti.

Gelato alla fragola

- 2 tuorli d'uovo
- 200 ml di latte scremato
- 200 ml di panna da montare (30 % di grassi)
- 70 g di zucchero al velo
- 300 g di fragole

1. Mescolare i tuorli d'uovo e lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto di colore chiaro.
2. Aggiungere il latte freddo.
3. Montare a neve la panna.
4. Aggiungere la panna montata alla miscela e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea.
5. Frullare le fragole.
6. Aggiungere la purea di fragole alla miscela e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea.

AVVISO!
Aggiungere a piacere più o meno frutta e zucchero.

Gelato al lampone

- 2 tuorli d'uovo
- 200 ml di latte scremato
- 200 ml di panna da montare (30 % di grassi)
- 70 g di zucchero al velo
- 300 g di lamponi

1. Mescolare i tuorli d'uovo e lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto di colore chiaro.
2. Aggiungere il latte freddo.
3. Montare a neve la panna.
4. Aggiungere la panna montata alla miscela e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea.
5. Frullare i lamponi.

6. Aggiungere la purea di lamponi alla miscela e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea.

AVVISO!
Aggiungere a piacere più o meno frutta e zucchero.

Pulizia

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!
La pulizia impropria della gelatiera può causare danni alla superficie della gelatiera.
– Non utilizzare detergenti aggressivi o utensili per pulizia taglienti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Questi possono danneggiare le superfici della gelatiera.

1. Spegnere la gelatiera.
2. Sfilare la spina dalla presa.
3. Lasciar raffreddare la vaschetta del gelato a temperatura ambiente.
4. Estrarre la pala e il connettore dall'unità motore.
5. Premere i due fermi sotto l'unità motore ed estrarre l'unità motore dal coperchio.
6. Pulire l'unità motore passando un panno morbido e leggermente umido.
7. Lavare la vaschetta del gelato con un panno morbido inumidito con acqua tiepida a 40 °C e un detergente delicato.
8. Lavare a mano tutte le altre parti in acqua calda e poco detersivo.
9. Asciugare completamente tutte le parti.

Conservazione

Conservare la gelatiera in un luogo fresco e asciutto. In alternativa, è possibile conservarla nel congelatore.

Ricerca anomalie

In caso di guasti o malfunzionamenti della gelatiera, cercare di eliminarli seguendo questa tabella. Se l'errore persiste, rivolgersi al servizio assistenza clienti indicato nel tagliando di garanzia per la riparazione della gelatiera.

Errore	Possibile causa e rimedio
La gelatiera non funziona.	La spina non è infilata correttamente nella presa di corrente. – Infilare la spina nella presa di corrente.
Sono presenti cristalli di ghiaccio nella vaschetta del gelato.	La vaschetta del gelato è bagnata. – Asciugare la vaschetta del gelato prima di congelarla completamente e confezionarla in un sacchetto da freezer.
La miscela di gelato fuoriesce dall'apertura di riempimento.	C'è troppa miscela di gelato nella vaschetta del gelato. – Usare meno miscela.
Il gelato è troppo liquido.	La vaschetta del gelato e la miscela di gelato non sono abbastanza fredde. – Raffreddare la vaschetta del gelato per 24 ore e la miscela di gelato per 4 ore nel congelatore. – Riporre la miscela di gelato inutilizzata per un certo periodo nel congelatore.
La gelatiera si spegne.	La protezione antisurriscaldamento è stata attivata. – Scollegare la spina, quindi attendere almeno 15 minuti fino a quando l'unità motore non si è raffreddata. È quindi possibile collegare la spina alla presa di corrente e utilizzare la gelatiera.

Dati tecnici

Tipo:	IM-201
Tensione di alimentazione:	220 – 240 V~, 50 Hz
Massima potenza assorbita:	12 W
Classe di protezione:	II ⧈
Refrigerante:	contiene carbamide
Dimensioni (L x P x A):	204 x 204 x 230 mm
Numero articolo:	92296

Dichiarazione di conformità

CE E' possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo indicato sul tagliando di garanzia (in fondo al presente manuale).

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltire apparecchio esausto

(Applicabile nell'Unione Europea e altri stati con sistemi di raccolta differenziata)

Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!
Se un giorno la gelatiera non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore **è obbligato per legge, di smaltire gli apparecchi non più utilizzati separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo cui sopra.

studio

GARANTIEKARTE

BON DE GARANTIE · TAGLIANDO DI GARANZIA

SPEISEEISMASCHINE

MACHINE À CRÈME GLACÉE · MACCHINA PER IL GELATO

Ihre Informationen / vos informations / i tuoi dati:

Name / nom / nome: _____

Adresse / adresse / indirizzo: _____

_____

_____

☎ _____ E-Mail: _____

Datum des Kaufs / date d´achat / data di acquisto* _____

* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte. / Nous vous conseillons de conserver le reçu avec cette carte. / Si consiglia di conservare la ricevuta con questa scheda di garanzia.

Ort des Kaufs / lieu d'achat / posizione de acquisto

_____

Beschreibung der Störung / description de dysfonctionnement / descrizione del malfunzionamiento:

Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à : / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

Docdata Fashion Services GmbH c/o Tempo
Amshamer Strasse 2
84385 Egglham
GERMANY

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE · ASSISTENZA POST VENDITA

☎ CH **00800 333 00 999** 💻 **tempo-service-ch@docdata-eb.de**

MODELL/TYPE/ MODELLO: **IM-201**	Artikel-Nr./N° d´art. / Cod. art./: 92296	06/2015

Hotline:

Hotline kostenfrei
Hotline gratuite
Hotline di assistenza gratuita

3
JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
Hotline:	Kostenfreie Hotline
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

Cher client!
La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services instalié expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Condizioni di garanzia

Gentile cliente!

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da:

Tempo International GmbH
Paul- Dessau- Strasse 1
D-22761 Hamburg

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST VENDITA

00800 333 00 999

tempo-service-ch@docdata-eb.de

Typ/Type/Modello: **IM-201** 06/2015
Artikel-Nr./N° d'art./Cod. art.: **92296**

3
JAHRE GARANTIE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA